

HÔTEL-RESTAURANT DE LA SIRÈNE

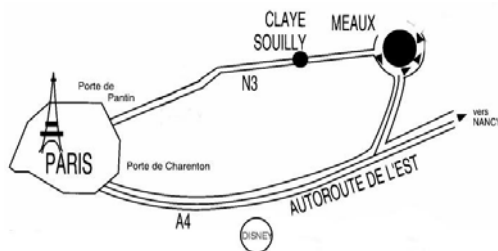


77, Avenue de la Marne
77100 MEAUX
Tel : (33) (1) 64 36 60 00
Télécopie : (33) (1) 64 36 60 01

Membre adhérent du groupe hôtelier
LEGENDHOTELS
E-mail : hoteldelasirene@legendhotels.com
www.hoteldelasirene.com

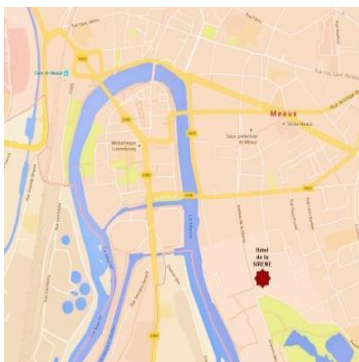
Capitale de la Brie, Meaux présente de nombreux atouts : week-end entre amis, conférences, séminaires.

Localisation idéale pour rejoindre la capitale, les aéroports, ou partir vers l'Europe. Visites du palais épiscopal, de la cathédrale Saint-Etienne, circuit des champs de la Marne, centre administratif ou commercial, parcs & bases de loisirs.



Une Localisation privilégiée : L'hôtel-restaurant de la SIRÈNE situé à 100 mètres du centre de Meaux, près de l'un des plus anciens quartiers de la ville. Sur la rive de la Marne, le port de plaisance et frêt ainsi que le yacht-club s'étendent sur 2 km, gardant toute l'authenticité du vieux Meaux, qui véhicule les valeurs de l'histoire de France.

Idéalement situé près du centre-ville, notre hôtel-restaurant offre également à tous ses clients de nombreuses possibilités : promenades dans les vieux quartiers, cathédrale majestueuse, spectacle sons & lumières, visites culturelles (musée Bossuet, les remparts & jardins), shopping, centre d'affaires. La sous-préfecture se situe à deux pas de la promenade du parc du Pâtis, juste à côté de l'hôtel-restaurant.



ACCESSIBILITÉ

SNCF : RER, TER : GARE DE MEAUX (5 mn à pied)

Arrêts bus : lignes 65 et 91

Aéroports :

Roissy : 26 km de Meaux - 20 mn par route (accessible par le RER jusqu'à Roissy).

Orly : 60 km de Meaux - 40 mn par route (accessible par le RER jusqu'à Antony).

Navettes gratuites disponibles (regroupement sur plusieurs hôtels du secteur).

Paris - centre à 20 mn.

Eurodisney à 20 mn et Reims à 50 mn par l'A4.

Présentation de l'établissement

Salles de réunions



180 chambres sur 5 étages



Salles de conférences



Restaurant gastronomique « **L'AIGLE** » (80 places), propose une cuisine inventive. Ouvert 7j/7 de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 22h30.



Petits déjeuners proposés au buffet de 6h30 à 10h30. **Petit déjeuner continental** en chambre (7h00-10h00). **Brunch** proposé le dimanche de 10h00 à 15h00.



Room-service 24h/24h

Bar américain « **Le BOSSUET** » (40 places). Accueil de 11h00 à 01h00 du matin.



Notre SPA « **Clarins** » accueille la clientèle de l'hôtel et la clientèle extérieure. La liste des soins homme/femme est disponible sur catalogue.

Notre centre de fitness est d'accès libre de 7h à 23h.

Le service pressing de l'hôtel est ouvert de 7h30 à 18h00, avec la possibilité d'un « service express » pour les vêtements déposés dans la matinée (avant 11h00).



Votre véhicule peut être garé en toute sécurité dans notre parking souterrain (60 places, surveillance vidéo), accessible par code et facturé (20 € par nuit).
Parking pour les bus à proximité de l'hôtel.

Nos Chambres

L'hôtel-restaurant de la SIRÈNE **** vous propose 180 chambres réparties sur 5 étages, décorées avec soin et raffinement, toutes modulables en grand lit King size (2 m X 2 m) ou deux lits séparés (1 m X 2 m).

90 Chambres « De luxe » (de 39 à 47 m²)

Chambres élégantes et chaleureuses alliant charme et simplicité. Disponibles avec lit double ou 2 lits simples selon votre choix. Équipées de télévision-chaînes satellites, films à la carte, bornes de connexion ADSL Internet (accès client gratuit) avec connexion filaire ou sans fil et téléphone à messagerie intégrée. Elles disposent de l'air conditionné avec réglage de température, d'un coffre-fort et d'un minibar. Les salles de bains se composent toutes de douche, baignoire et WC séparés.



80 Chambres « Exécutive » (de 41 à 51 m²)

Les installations sont identiques à celles des chambres « De luxe ». Ces chambres vous offrent cependant plus d'espace et de confort grâce à une plus grande surface, un canapé convertible, une table de travail ou réunion modulable, des équipements supplémentaires comme l'ordinateur multimédia et multi connexions, (Wifi gratuit, Bluetooth, cartes mémoires, prise USB3 high speed) et presse pantalon.



10 Suites « Prestige » (de 74 à 89 m²)

Situées au dernier étage de l'établissement, ces suites bénéficient d'une vue privilégiée sur Meaux. Elles offrent à nos clients deux pièces séparées : une chambre avec lit double et un salon spacieux équipé d'un sofa convertible ; la capacité totale est de quatre personnes. La partie salon de ces chambres peut être utilisée en espace réunion pouvant ainsi vous permettre de recevoir vos invités en toute confidentialité.



L'hôtel est non-fumeur et toutes nos chambres sont équipées de balcon.

- 4 chambres communicantes par étage.
- 2 suites communicantes.
- 8 chambres aménagées pour les personnes à mobilité réduite (1er étage).

POLITIQUE TARIFAIRE

PRESTATIONS	TARIFS 1 ou 2 personnes
CHAMBRES « DE LUXE »	350 €
CHAMBRES « EXECUTIVE »	500 €
SUITES « PRESTIGE »	650 €

- Lit supplémentaire hébergement 3^{ème} personne (+ de 12 ans) : 80 € (par nuit)
- 2^{ème} chambre pour les -16 ans selon disponibilités : -50% (sur tarif individuel)
- Soirée ÉTAPE en chambre de luxe : 420 € en individuel
- Petit déjeuner buffet ou servi en chambre : 32 €
- Repas soirée étape : 50 €
- Parking fermé : 20 €

Notre carte de fidélité « Tentation »

Conditions d'attribution de la carte :

- Carte au prix de 120 € et exclusive à l'hôtel de la SIRÈNE.
- Carte nominative individuelle.
- Validité de la carte : 1 an.

Avantages :

Les conditions suivantes sont applicables sur le tarif individuel chambre :

- Réduction de 30% les week-ends.
- Un service de réservation privilégié et une chambre garantie.
- Un « check in » et un « check out » flexibles.
- Gratuité du parking en basse saison.
- Une invitation exclusive à une exposition temporaire dans une galerie parisienne.
- Un service de journaux en chambre.

Individuels Tourisme :

La commission due est de 8% sur le chiffre d'affaires hébergement.

Nota : Pour toute demande d'allotement supérieur à 100 nuitées, le tarif « Corporate » est appliqué et commissionnable également à 8%.

Tarifs appliqués à la clientèle affaires

Individuelle : Ces tarifs ne s'appliquent qu'avec une clientèle dont le but du séjour est professionnel

Volume de chambres contractées sur l'année par la société en forfait chambre et petit déjeuner	Pourcentage de réduction accordé par l'hôtel sur les tarifs affichés chambre + petit déjeuner
100 à 200	5%
200 à 300	10%
300 à 400	15%
400 à 500	20%
500 et plus	25%

Les réductions sont accordées sur les chambres et les petits déjeuners.

Sur demande de forfait, la restauration se négocie sur la base du menu séminaire.

Groupe : (entreprises, organisations, institutions, comités d'entreprise, associations...).

Un pourcentage de réduction de 5 à 20% peut être accordé selon la demande du client et tenant compte du volume, de la période, du délai de réservation et de l'activité économique.

PRODUITS ET TARIFS V.I.P.

**Proposition 1
à 45 €**

Mise à disposition d'un peignoir
par personne
1 paire de chaussons
Produit d'accueil Clarins ©
Ballotin de chocolat

**Proposition 2
à 45 €**

Corbeille de fruits
Soliflore dans la salle de
bain
1 bouteille d'eau minérale

**Proposition 3
à 60 €**

Proposition 1 & 2 plus
 $\frac{1}{2}$ bouteille de Champagne
1 bouquet de fleurs

Ces tarifs nets s'entendent par chambre

FORFAITS SÉMINAIRES

JOURNÉE D'ÉTUDE À 180 € PAR PERSONNE

Ces tarifs sont applicables pour un minimum de 10 personnes

Forfait comprenant :

- La mise à disposition de la salle de réunion de 9h à 18h (tableau papier, écran, téléphone direct, accès wifi, 1 rétroprojecteur ou vidéoprojecteur).
- 2 pauses classiques.
- Le déjeuner, boissons et café inclus.

SÉMINAIRE SEMI-RÉSIDENTIEL

Ces tarifs sont applicables pour un minimum de 10 personnes sont calculés par personne sur la base d'un hébergement en chambre classique.

En chambre individuelle à 460 € par personne.

En chambre double à 350 € par personne.

Forfait comprenant :

- La mise à disposition de la salle de réunion de 9h à 18h (tableau papier, écran, téléphone direct, accès wifi, 1 rétroprojecteur ou vidéoprojecteur)
- 2 pauses classiques.
- Le déjeuner ou le dîner boissons et café inclus.
- La location de la chambre.
- Le petit déjeuner.

SÉMINAIRE RÉSIDENTIEL

Ces tarifs sont applicables pour un minimum de 10 personnes sont calculés par personne sur la base d'un hébergement en chambre classique.

En chambre individuelle à 520 € par personne.

En chambre double à 400 € par personne.

Forfait comprenant :

- La mise à disposition de la salle de réunion de 9h à 18h (tableau papier, écran, téléphone direct, accès wifi, 1 rétroprojecteur ou vidéoprojecteur).
- 2 pauses classiques.
- Le déjeuner et le dîner boissons et café inclus.
- La location de la chambre.
- Le petit déjeuner.

PAUSE CLASSIQUE

Forfait comprenant :

- Boissons chaudes et fraîches, viennoiseries à 15 € par personne.

CAFÉ D'ACCUEIL


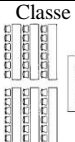
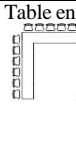
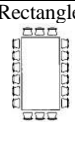
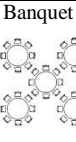


Forfait comprenant :

- Boissons chaudes ou eaux minérales à 5 € par personne.
**À votre demande des pauses personnalisées pourront vous être proposées.
Toute demande supplémentaire de matériel fera l'objet
d'un devis ultérieur (prestataire extérieur).**

Prix nets

Locations de salles

Salons	Superficies en m ²	Journée	1/2 Journée
1. Nanteuil	90	480 €	240 €
2. Crégy	90	480 €	240 €
3. Villenoy	90	480 €	240 €
Cathédrale Salons 1 +2 +3	270	1400 €	700 €
4. Fublaines	60	270 €	135 €
5. Saint Fiacre	60	270 €	135 €
6. Penchard	30	170 €	85 €
7. Chambry	30	170 €	85 €
8. Germigny	36	180 €	90 €
Tous nos salons sont modulables en salles de sous-commission (parois amovibles)			

Dispositions et capacités des salles							Restauration		
Noms des salons	Dimensions (L. x l.)	Superficie (en m ²)	Théâtre	Classe	Table en U	Rectangle	Banquet	Buffet assis	Cocktail
Nanteuil (1)	13 x 7	90							
Crégy (2)	13 x 7	90	105	75	50	55	50	45	115
Villenoy (3)	13 x 7	90	105	75	50	55	50	45	115
Cathédrale <i>(salons 1+2+3)</i>	21 x 13	270	315	225			150	135	345
Fublaines	8.6 x 7	60	70	50	30	35			
St-Fiacre	8.6 x 7	60	70	50	30	35			
Penchard	4.30 x 7	30			15	18			
Chambry	4.30 x 7	30			15	18			
Germigny	9 x 4	36			24	21			

Prix nets

HÔTEL de la SIRÈNE

PLAN DES SALONS

Légende :

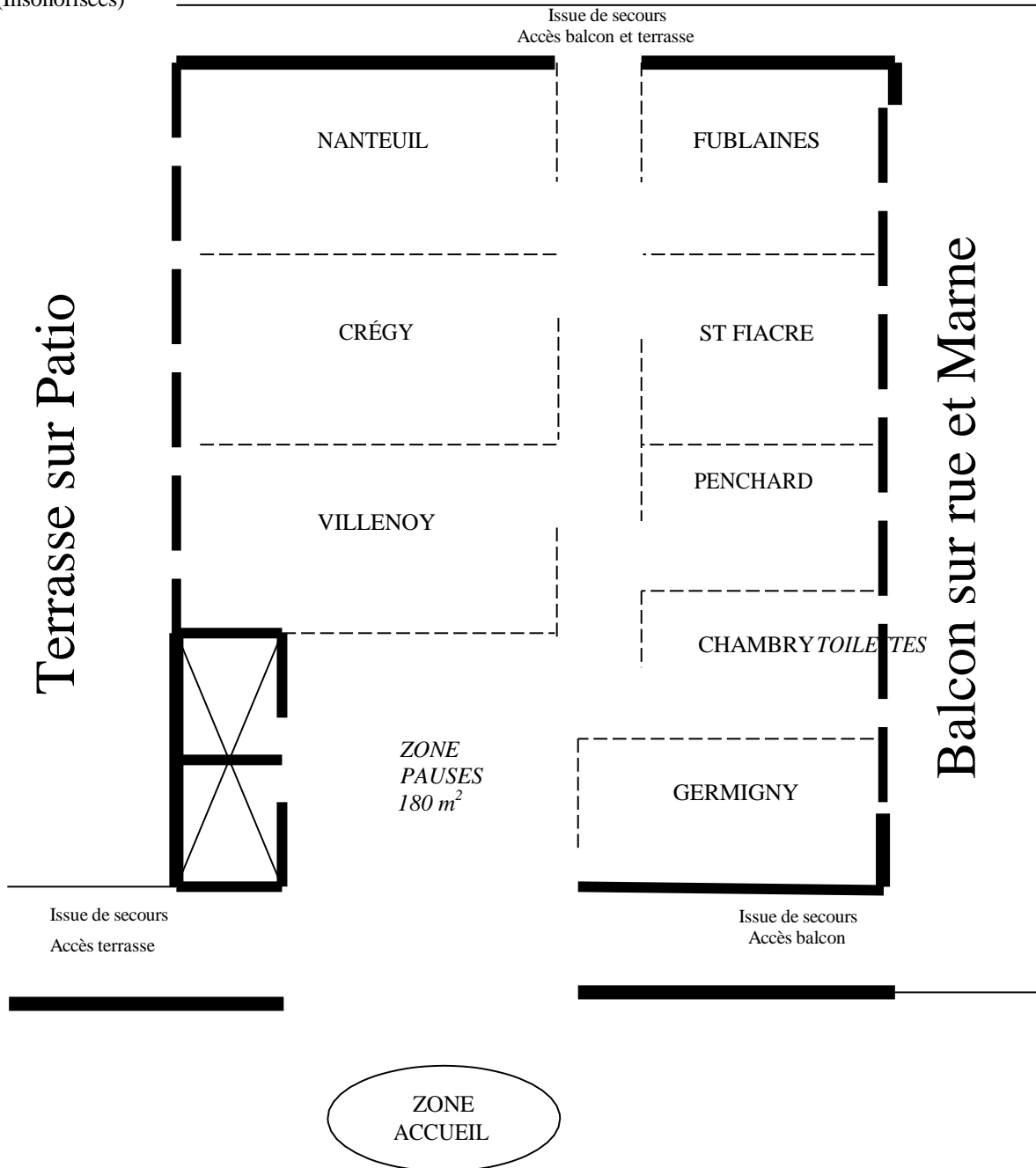
Baies vitrées :



Murs :



Parois modulables :
(Insonorisées)



Les formules cocktails

Nous vous proposons les formules suivantes (à partir de 20 personnes).

- ❖ **1 heure sans Champagne** 25€ par personne

Kir, Porto Cruz, Scotch Whisky Grant's, Gin Gordon's, Martini, Ricard, Coca Cola, Perrier, Schweppes indian tonic, jus de fruits, eaux minérales.

$\frac{1}{2}$ heure supplémentaire : 10 € par personne

- ❖ **1 heure avec Champagne** 35€ par personne

Champagne brut Mumm Cordon Rouge, Kir, Porto Cruz, Scotch Whisky Grant's, Gin Gordon's, Martini, Ricard, Coca Cola, Perrier, Schweppes indian tonic, jus de fruits, eaux minérales.

$\frac{1}{2}$ heure supplémentaire : 14€ par personne

- ❖ **1 heure « Autour d'un Cocktail »** 20€ par personne

Planter's Punch ou Spritz Veneziano ou Cocktail sans alcool, Coca Cola, Perrier, Schweppes indian tonic, jus de fruits, eaux minérales.

$\frac{1}{2}$ heure supplémentaire : 8€ par personne

Carte des canapés & petits fours

2€ la pièce		
Pièces salées froides	Pièces salées chaudes	Pièces sucrées
Tortilla tomate, chèvre et roquette Cube de saumon en marinade d'herbes Brioche à la crème de foie gras Tartelette de crabe au curry Hareng à la crème aux deux pommes Croc Sandwich au cantal et noix Compote de lapereau au thym Œuf de caille aux épices douces Rillettes de poisson au citron vert Maki de légumes croquants Soja Wasabi Roulé ibérique Sablé parmesan aux légumes confits	Raviole aux crevettes Mini pizza Quiche lorraine Croque-monsieur crème de brie Mini cake de St-Jacques et carottes Croquant de volaille aux olives Croustille d'escargot maître-d'hôtel Gougère aux herbes Brochette de poulet tandoori Accra de Morue Samoussas à la viande Aumônière Gambas, fenouil, sésame	Tartelette poire réglisse Cupcake marron cassis Paris-Brest Choux à la crème Eclair au chocolat ou au café Cube mangue passion framboise Moka Opéra Mousse au citron Moelleux marbré cacao Amandine Macaron pistache

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes.

Prix nets

Menus Séminaires

1 entrée au choix	Tarte fine à la tomate confite au pesto Carpaccio de légumes, marinade d'huile d'olive, citron et basilic Petite farandole de charcuteries Salade végétarienne Flétan fumé à la duxelles de champignons Mousseline de cabillaud, crème de petits pois
1 plat au choix	Filet de daurade poêlée, crème à la ciboulette, pommes vapeur Pavé de saumon sur choucroute, beurre blanc au genièvre Couscous végétalien à la marocaine Filet de canette épicé, purées de légumes anciens Curry de volaille, pâtes fraîches Pièce de bœuf poêlée, écrasé de pommes de terre et fricassée de cèpes
1 dessert au choix	Dôme chocolat croquant feuillantine Crème brûlée à la fleur de thym Baba au rhum, chantilly vanille Vacherin glacé, coulis de framboise Framboisier Entremets passion panacotta
Kir, café et boissons comprises pour un volume de 37.5 cl de vin par personne (AOC Côtes du Rhône : blanc, rouge, rosé), eaux minérales à discrétion. Choix commun pour l'ensemble des convives.	
Conditions générales de vente des séminaires, banquets et groupes.	

Menus Banquets à 70 €

1 entrée au choix	Escalope de saumon à l'oseille Carpaccio de truite de mer marinée au citron vert Emincé de cœur d'artichaut et d'avocat aux crevettes Ballottine de ris de veau aux champignons en salade d'été.
1 plat au choix	Lotte à l'américaine, riz pilaf Carré d'agneau rôti à la fleur de thym, ratatouille Magret de canard laqué au miel et aux épices, wok de légumes Jambonnette de volaille farcie Vallée d'Auge, nouilles fraîches
Fromages	Assortiment de trois fromages
1 dessert au choix	Miroir au cassis Tarte fine aux pommes, glace cannelle Croquembouche (supplément 3 € par pers.) Millefeuille framboise
Le prix comprend le repas, le cocktail Sirène, les vins (AOC Sancerre blanc ou AOC Haut-Médoc rouge, base 37.5 cl par personne). Eaux minérales et café à discrétion. Choix commun pour l'ensemble des convives.	
Conditions générales de vente des séminaires, banquets et groupes.	

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française - Tous nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes.

Prix nets

Les buffets

Les buffets sont servis pour un minimum de 20 personnes.

Buffet « France »	Buffet « Europe »	Buffet « Prestige »
<p>Assortiment de charcuteries de nos régions Salade Niçoise Assortiment de crudités Cou d'oie farci sur pain d'épices Pâté en croute de Houdan Flamiche Picarde Terrine de lapin d'Ile de France Petit pâté lorrain</p> <p>****</p> <p>Gigot d'agneau aux parfums de Provence</p> <p>ou</p> <p>Duo de truite et cabillaud</p> <p>****</p> <p>Crème catalane Tarte myrtille Salade de fruits exotiques Gâteau Basque Far breton</p>	<p>Assortiment de charcuteries ibériques et italiennes Saumon en gravlax Escabèche de sardines à la portugaise Rollmops et harengs doux Tomate et mozzarella di buffala Carpaccio de bœuf au parmesan Cœur d'artichaut à la Sicilienne Gaspacho Andalou</p> <p>****</p> <p>Morue à la portugaise ou Escalope de veau Viennoise</p> <p>****</p> <p>Pasteis de nata Gâteau Forêt Noire Gaufres liégeoises Tiramisu Salade de fruits au kummel</p>	<p>Terrine de foie gras de canard maison, toasts briochés Homard froid en Bellevue Turbot en chaud froid, grosses moules en ravigote Saumon fumé par nos soins, pain noir aux céréales Huîtres Marennes Oléron sur glace Ballottine de canard aux pistaches Variation autour « des » tomates</p> <p>****</p> <p>Filet de bœuf Wellington découpé au buffet ou Filet de bar rôti sur peau aux cèpes</p> <p>****</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>****</p> <p>Gâteau Royal Chocolat Macarons variés Ambassadeur aux fruits Charlotte aux poires Iles flottantes Fontaine de chocolat et brochettes de fruits</p>
<p>Boissons Sur la base de 37,5 cl de vin et 50 cl d'eau minérale par personne Boissons chaudes à discrétion</p>		
<p>Eaux minérales plates et pétillantes Café, thé ou infusions AOC Alsace Riesling AOC Crozes-Hermitage rouge</p>	<p>Eaux minérales plates et pétillantes Café, thé ou infusions AOC Mâcon blanc AOC Chinon rouge</p>	<p>Eaux minérales plates et pétillantes Café, thé ou infusions AOC Graves blanc AOC Corbières rouge</p>
<p>Prix net : 50 €</p>	<p>Prix net : 65 €</p>	<p>Prix net : 90 €</p>

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française - Tous nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes.

Prix nets

NOTRE BRUNCH



Le dimanche uniquement
de 10h00 à 15h00.

Prix net par personne : 50 €

Pains et viennoiseries, pancakes, muffins, céréales, beurres, confitures, miels et sirop d'érable.

Assortiment de **fromages** (dont Brie noir), laitages.

Assortiments de mini-club sandwiches.

Œufs à votre goût : Coques, brouillés, omelette.

Bacon grillé, saucisses grillées, "baked beans", black pudding.

Assortiment de charcuteries : Jambon de Bayonne, jambon blanc au torchon, rosette, saucisson cru, terrine de campagne maison.

Produits de la mer : Langoustines, crevettes au gingembre snackées à la plancha, saumon fumé par nos soins, Rollmops.

Salades :

Salade grecque, salade de lentilles vertes du Puy au vinaigre, taboulé au poulet, poivrons et aubergines marinés, salade de quinoa et boulgour.

Buffet asiatique : Brochettes yakitori, rouleau de printemps, Sushi.

Desserts :

Salade de fruits frais, cannelés bordelais, fontaine de chocolat et brochettes de fruits, macarons, crème catalane, tarte myrtille, Far breton, forêt noire.

Boissons :

Café, thé, infusions, lait, chocolat.

Sélection de vins blancs et de vins rouges.

Jus de fruits frais, eaux minérales plates et gazeuses.

Prix nets

Carte du bar le « Bossuet »

Apéritifs classiques

Champagne Jacquart Brut	12 cl	10 €
Kir	12 cl	7 €
AOC Loupiac Domaine du Chay	12 cl	7 €
Pineau des Charentes rouge	7 cl	7 €
Muscat de Rivesaltes Cazes	7 cl	7 €
Martini : blanc, rouge, rosé	7 cl	7 €
Suze	7 cl	7 €
Pernod 45, Ricard	3 cl	7 €
Clacquesin	7 cl	7 €

Whiskies

Scotch whisky blend Grant's	4 cl	7 €
Scotch whisky single malt Ledaig	4 cl	10 €
Bourbon Four Roses	4 cl	9 €

Autres Eaux-de-Vie

Vodka Zubrowska	4 cl	7 €
Gin Gordon's	4 cl	7 €
Cognac VSOP Martell	4 cl	9 €
Calvados VSOP Père Magloire	4 cl	9 €
Mirabelle de Lorraine	4 cl	12 €

Liqueurs et Crèmes

Cointreau, Grand Marnier Cordon rouge, Amaretto, Malibu, Passoa, Bailey's, Kahlua, Cassis, Mûre, Pêche	4 cl	8 €
--	------	-----

Boissons chaudes

Café ou café décaféiné Alter Eco	3 €
Café viennois, Cappuccino	4 €
Chocolat Bio	4 €
Infusions diverses	3 €
Thés : Darjeeling, Earl Grey, Ceylan	3 €
Irish coffee	9 €

Cocktails short drinks

Porto Flip	9 cl	9 €
Side Car	7 cl	9 €
Dry Martini	7 cl	9 €
White Lady	7 cl	9 €
Red Lion	7 cl	9 €
Daiquiri	7 cl	9 €
Paradise	7 cl	9 €
Brandy Alexander	9 cl	9 €

Cocktails long drinks

Piña Colada	12 cl	11 €
Americano	12 cl	11 €
Tampico	12 cl	11 €
Bloody Mary	12 cl	11 €
Mojito	12 cl	11 €

Cocktails sans alcool

Corsica	14 cl	8 €
Cracker	14 cl	8 €

Bières

Kronenbourg 1664	25 cl	6 €
Tuborg à la pression	25 cl	6 €
Bière de Brie blonde ou ambrée	75 cl	21 €

Boissons sans alcool

Sélection de jus de fruits	20 cl	5 €
Oranges ou citrons pressés	15 cl	8 €
Evian - Perrier	25 cl	3 €
Evian - Perrier	50 cl	4 €
Evian - Perrier	100cl	5 €
Coca Cola, Fanta, Orangina,		
Schweppes indian tonic	25 cl	3€

Prix nets

Carte du Restaurant « l'Aigle »

Entrées à 22 Euros

Salade de pousses d'épinards, asperges blanches de Jablines sauce mousseline.
Foie gras de canard de Boissy, brioche tiède.
Saumon fumé par nos soins, crème de ciboulette et toasts au raisin.
Pâté en croute de Houdan, salade de pissenlits.
Assiette de friture de la Marne à déguster avec les doigts.
Terrine de lapereau « maison » à la sauge, confiture d'airelles et pain grillé.

Poissons à 36 €

Filet de sandre grillé, crème au fenouil, tian de légumes.
Fish & chips servi au panier.
Quenelle de brochet, Belle de Fontenay au safran du Gâtinais.
Ballotine de poisson à la polenta crémeuse, copeaux de brie noir.
Pavé de saumon à l'unilatérale, tombée d'épinards en branche.
Poêlée de Saint-Jacques au Noilly Prat, tagliatelles de légumes.

Viandes à 36 €

Foie de veau déglacé au vinaigre de Lagny, petits pois à la Française.
Pigeonneau rôti, crème d'ail, pommes fondantes.
Suprême de volaille fermière de Marles-en-Brie, sauce morilles.
Magret de canard de Boissy au cidre de la Brie.
Râble de lapereau fermier, jus réduit et purée de potimarron.
Tournedos de Charolais à la moutarde de Meaux, Gratin de crosnes.

Fromages à 18 €

Plateau de fromages affinés.
Brie de Meaux gratiné au miel de la Brie et son mesclun.
Fontainebleau aux herbes fraîches.

Desserts à 18 €

Nougat glacé aux coquelicots de Nemours.
Crème brûlée au Noyau de Poissy.
Coupe de fraises gariguettes de Villenoy.
Tarte tatin au miel du Gâtinais.
Moelleux au chocolat, crème anglaise.
Carpaccio d'ananas Victoria, sorbet coco.

*Toutes nos viandes bovines sont d'origine française.
Tous nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes.*

Prix nets

Carte des vins

75 cl 37,5 cl Verre 12 cl

Vins blancs

Bordeaux - Sud-Ouest

AOC Jurançon Sec	24.00	22.00	4.50
AOC Graves Château Pouyanne	33.00		
AOC Graves « Cru classé » Château Couhins	48.00		
AOC Sauternes Château Sahuc les Tours	51.00		10.00

Bourgogne

AOC Mâcon Lugny, « les Genièvres »	37.00		7.00
AOC Pouilly Fuissé, Cuvée « Jean Bartoc »	38.00	22.00	
AOC Chablis Premier Cru « Fourchaume »	52.00	28.00	

Alsace

AOC Alsace Sylvaner « Cave de Pfaffenheim »	22.00		
AOC Alsace Riesling « Gustave Lorentz »	30.00		
AOC Alsace Gewurztraminer « Hugel »	36.00		

Val de Loire

AOC Muscadet « Château de la Préville »	23.00	17.00	4.50
AOC Pouilly-Fumé « Domaine des Alouettes »	35.00	24.00	

Provence

AOC Côtes de Provence « Château Réal Martin »	42.00		
---	-------	--	--

Vins rosés

Vallée du Rhône

AOC Tavel « Domaine de l'Escoudoulière »	37.00		
--	-------	--	--

Val de Loire

AOC Rosé de Loire « Domaine de Milhoudy »	28.00		5.00
---	-------	--	------

Provence

AOC Coteaux d'Aix-en-Provence « Domaine Oullières »	25.00		
AOC Côtes de Provence « Château Réal Martin »	37.00	25.00	7.00

Prix nets

Carte des vins

	75 cl	37,5 cl	Verre 12 cl
<u>Vins rouges</u>			
<u>Bordeaux - Sud-Ouest</u>			
AOC Moulis-en-Médoc « Château Maucaillou »	54.00	30.00	10.00
AOC Lussac Saint-Emilion « Château Haut Larrose »	42.00	28.00	
AOC Graves « Château Pouillanne »	32.00		
AOC Cahors « Château du Cèdre »	44.00		8.00
AOC Bordeaux « Fleur de Luze »	29.00	14.00	
<u>Bourgogne</u>			
AOC Pommard « Joseph Drouhin »	51.00		10.00
AOC Mâcon « Joseph Drouhin »	32.00		
AOC Bourgogne « Joseph Drouhin »	28.00	20.00	5.00
AOC Mercurey « Les Carabis »	35.00		
<u>Beaujolais</u>			
AOC Brouilly « Domaine de Pochon »	29.00		5.00
AOC Juliéna « Château de Juliéna »	31.00	18.00	
AOC Beaujolais Villages « Domaine Les Margots »	25.00	13.00	
<u>Vallée du Rhône</u>			
AOC Crozes-Hermitage « Jaboulet »	45.00	24.00	7.50
AOC Gigondas « Jaboulet »	38.00		
<u>Languedoc - Roussillon</u>			
AOC Fitou « Château des Eres »	34.00		6.00
AOC Saint Chinian « Domaine du Moulin du Rocher »	36.00		
AOC Corbières « Domaine du Grand Arc »	29.00	15.00	
<u>Val de Loire</u>			
AOC Chinon « le Puy aux cerfs »	32.00		6.00
AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil « J.C. Taluau »	25.00	19.00	
<u>Provence</u>			
AOC Bandol « Domaine Sorin »	35.00		
AOC Côtes de Provence « Château de Romassan »	29.00	18.00	
<u>Vins effervescents</u>			
Champagne Mumm Cordon rouge brut	58.00		
Champagne Laurent Perrier Grand Siècle brut	76.00		
Champagne Duval Leroy Fleur de Champagne Premier Cru Brut	130.00		
Crémant d'Alsace brut Ruhlmann	29.00		

Prix nets

Les menus

Menu « GOURMAND » à 65 €

Tartare aux deux saumons, sauce au raifort

ou

Carpaccio de saint jacques, infusion de Yuzu

ou

Foie gras de canard maison

~~~~~

Pavé croustillant de sandre

Chlorophylle de cresson

ou

Selle d'agneau fumée au foin

Jus court à la moutarde de Meaux

ou

Filet de volaille du Gâtinais

Sauce crème au Claquezin

~~~~~

Brie de Melun gratiné au miel. Salade d'herbes

ou

L'assiette de fromages affinés d'Ile de France

~~~~~

Le soufflé au Grand Marnier

ou

Charlotte au chocolat et pralines de Montargis

ou

Le Fontainebleau travaillé, fruits secs et fraise  
gariguette

### Formule « DUO » à 32 €

« Entrée et plat » ou « Plat et dessert » à  
choisir dans le menu « Tradition »

### Menu « TRADITION » à 40 €

Salade au foie de lapin, vinaigre de cidre  
de la Brie

ou

Terrine de brochet

~~~~~

Plat du jour

ou

Escalope de saumon sauce Noilly Prat,
épinards frais

ou

Pièce du boucher grillée, pommes sautées,
brocoli

~~~~~

Assiette de fromages

ou

Fraisier

### Menu enfant 25 €

Entrée, plat, dessert

1 boisson (soda ou eau minérale) 25cl

*Toutes nos viandes bovines sont d'origine française.  
Tous nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes.*

Prix nets



## **Conditions générales de vente Clientèle individuelle**

Les tarifs **affichés** sont réservés à notre clientèle **INDIVIDUELLE** hors contrat et ne disposant pas de notre carte de fidélité.

Les prix s'entendent taxes et service compris.

Toute réservation **non confirmée** est réservée jusqu'à **18 heures**, le jour d'arrivée prévue.

Toute réservation **annulée** avant midi le jour de l'arrivée ne sera pas facturée. Au-delà de ce délai, la première nuit sera facturée.

Les réservations **confirmées et non annulées (no show)** seront facturées pour le montant total du séjour.

**La soirée étape** (ou 1/2 pension) comprend l'hébergement en chambre « De Luxe », le petit déjeuner et le dîner sur la base du menu séminaire. Elle est applicable tous les jours de la semaine, y compris le week-end.

## **Conditions générales de vente Groupes et Séminaires**

Les tarifs affichés correspondent à un tarif maximal, pouvant être négociés selon la période et l'activité économique.

Les conditions générales de vente ci-dessous sont applicables entre l'hôtel-restaurant et le signataire du contrat.

Toute réservation n'est confirmée qu'après retour du devis signé par le client avec apposition du cachet de l'entreprise et accompagné d'un chèque d'acompte de 30% du montant global.

### **1 - Conditions de Réservation :**

Le nombre définitif de couverts doit être confirmé 72 heures avant la date de la manifestation. Ce nombre conditionnera la réalisation matérielle de la manifestation ainsi que l'établissement de la facture correspondante.

Le nombre exact et la liste des participants hébergés devront être envoyés 10 jours avant la manifestation.

### **2 - Conditions d'annulation :**

Toute annulation effectuée à moins de 30 jours entraînera le non remboursement de l'acompte.

En cas d'annulation d'une manifestation à moins de 8 jours, la facturation de la manifestation sera de 50% du devis.

Si l'annulation a lieu moins de 48 heures avant la date prévue, la facturation de la manifestation sera totale.

### **3 - Conditions & Modifications Tarifs :**

Les tarifs indiqués à la date du devis sont fermes à compter du versement des acomptes. La direction peut modifier ces tarifs en fonction des raisons et des dispositions réglementaires.

### **4 - Modalités de Paiements :**

Le paiement de nos factures se fait à réception de facture.

Le non-paiement à échéance du terme entraîne l'exigibilité du solde augmenté d'une indemnité de retard correspondant à 3% du montant restant dû.

### **5 - Autres :**

Toute manifestation à caractère musical doit faire l'objet au préalable d'une déclaration du client auprès de la SACEM.

**6 - Droit de bouchon :** 12 € par bouteille (prix net).

**Annexe : Fiche de réservation séminaires & banquets**

|                   |                                                                       |               |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------|---------------|
| Client : .....    | Date d'option : .....                                                 |               |
| e-mail : .....    | Budget client : .....                                                 |               |
| Téléphone : ..... | Date d'arrivée : .....                                                | Heure : ..... |
| Fax : .....       | Date de départ : .....                                                | Heure : ..... |
| Adresse : .....   | Type de manifestation : .....                                         |               |
|                   | Nombre de personnes : .....<br>- Adultes : .....<br>- Enfants : ..... |               |

| Déroutement de la manifestation<br>Salons, autres prestations | Prix unitaire                                                          | Nbre de pers. ou quantités choisies | Prix total |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------|
|                                                               |                                                                        |                                     |            |
| Conditions du règlement :                                     | Montant total                                                          |                                     |            |
| <b>Détail de la manifestation, menus et boissons :</b>        |                                                                        |                                     |            |
| Date du jour :                                                | Réservation effectuée par .....                                        |                                     |            |
| Confirmation le :                                             | <b>Accord du client</b><br>Date, mention « lu et approuvé », signature |                                     |            |